



Best Lingua Monika
Mazur



Kurs Barman / Barista – kwalifikacje zawodowe z egzaminem

Numer usługi 2024/05/16/12226/2152388

📍 Wysoka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 26.09.2024 do 29.09.2024

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	"Kurs Barman / Barista - kwalifikacje zawodowe z egzaminem" adresowany jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących, jak i chcących pracować w kawiarniach, restauracjach, barach, pubach i innych punktach gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych. Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	40
Data zakończenia rekrutacji	25-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Kurs Barman / Barista – kwalifikacje zawodowe z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana / baristy w branży gastronomicznej za barem w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach, jak również innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe oraz eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>obsługuje gości/klientów w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższej jakości z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta</p>	<ul style="list-style-type: none"> -określa obowiązki wymagania i umiejętności barmana oraz baristy -opisuje cechy osobowe, sylwetkę i wizerunek barmana/baristy -omawia postawę za barem oraz zasady etyki zawodowej -stosuje zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej, formy grzecznościowe i oficjalne -przycacza przykłady właściwych i oczekiwanych zachowań barmana/baristy w relacjach z gośćmi -tworzy komunikaty dostosowane do sytuacji 	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>nawiązuje kontakt z gośćmi/klientami stosując zasady komunikacji kontaktu werbalnego i niewerbalnego</p>	<ul style="list-style-type: none"> -wymienia zasady nawiązywania kontaktu, podaje przykłady, ilustruje scenką -nawiązuje relacje z wykorzystaniem świadomości techniki komunikacji jako narzędzia -omawia wpływ optymalizacji ruchu na ergonomię w pracy 	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>wskazuje zasady umiejętności wywierania dobrego pierwszego wrażenia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje zasady odpowiedniego doboru form grzecznościowych -postępuje zgodnie z zasadami etyki zawodowej -respektuje reguły kultury osobistej i przestrzeni indywidualnej wrażliwości gościa/klienta 	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>profesjonalnie przyjmuje zamówienia</p>	<ul style="list-style-type: none"> -definiuje i rozróżnia pojęcie techniki klasyczne, workingowe, alternatywne -stosuje narzędzia skutecznej komunikacji w budowaniu atmosfery -wyróżnia typy klientów -rozróżnia kolejne etapy obsługi w zależności od typu baru -wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (powitanie, wyrażenie gotowości, doprecyzowanie, doradzenie, przyjęcie) 	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe</p>	<ul style="list-style-type: none"> -wskazuje podział i charakterystykę napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych -omawia zagadnienia dot. pochodzenia i historii -omawia i dobiera szkło -omawia i dobiera sprzęt i niezbędne narzędzia do przygotowania napoju -podaje receptury napojów mieszanych -przygotowuje mieszany napój alkoholowy i bezalkoholowy zgodnie z preferencjami gości -omawia popularne trendy i wersje napojów 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>wymienia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania</p> <p>charakteryzuje metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia</p>	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzuje i rozróżnia typy i rodzaje alkoholi (whisk(e)y, brandy, rum, tequila, wódki czyste, gatunkowe, smakowe, likiery, wina, piwa min.) -charakteryzuje i rozróżnia popularne marki -omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych -charakteryzuje typy dekoracji i sposoby wykonania -podaje receptury i charakteryzuje techniki wykonania -omawia zasady serwowania i prezentacji -składa zamówienie zgodnie z stanem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu -pobiera zatowarowanie baru zgodnie z przyjętymi zasadami odpowiedzialności i rzetelności -wymienia zasady kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości -rozlicza pobrany asortyment 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach</p>	<ul style="list-style-type: none"> -omawia zasady reagowania w trudnych sytuacjach -definiuje typy sytuacji trudnych -wymienia skuteczne techniki rozwiązywania problemów -wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>współpracuje z zespołem stosując profesjonalne zasady wyboru i oceny właściwych priorytetów</p> <p>wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej barmana/baristy</p>	<ul style="list-style-type: none"> -organizuje pracę zespołową -dzieli się pomysłami -wymienia zasady oceny właściwych priorytetów -dzieli się zdobytymi umiejętnościami i wiedzą -przekazuje informacje i ciekawostki branżowe -omawia zasady motywowania grupy współpracowników 	Test teoretyczny
	<ul style="list-style-type: none"> -opisuje podstawowe zasady etyki barmana/baristy -podaje przykłady właściwego zachowania -określa granice i przestrzeń decyzyjności 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
<p>posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw - wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi - omawia i charakteryzuje mieszanki kaw - omawia sposób wypalania i przechowywania kaw - rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy, zna sposób jej przygotowania z zastosowaniem technik latte art</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego - wymienia parametry prawidłowego espresso - przygotowuje różne rodzaje kaw, w tym np.: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice coffee - wykonuje kawy smakowe oraz warstwowe z syropami - omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw - dobiera szkło do rodzaju kawy - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy użyciu mleka lanego z dzbanka - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy pomocy szpikulca, wykałaczek - tworzy wzory z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Tak, certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Spółka z Ograniczoną odpowiedzialnością
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Spółka z Ograniczoną odpowiedzialnością
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Cel:

Usługa „Kurs Barman /Barista – kwalifikacje zawodowe z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana oraz baristy w branży gastronomicznej za barem w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach, jak również innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe oraz eventowe.

Grupa docelowa usługi

"Kurs Barman / Barista - kwalifikacje zawodowe z egzaminem" adresowany jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących, jak i chcących pracować w kawiarniach, restauracjach, barach, pubach i innych punktach gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

1.Wprowadzenie do zawodu barmana/baristy , etyka zawodowa (4 godz.lekc.):

- obowiązki barmana/baristy
- cechy osobowe, wizerunek
- postawa za barem
- kultura pracy, etyka zawodowa
- praca w zespole

- ruch i jego optymalizacja
- techniki klasyczne, workingowe i alternatywne
- ergonomia pracy

2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (6 godz.lekc.):

- bar koktajlowy
- bar hotelowy
- bar klubowy
- bar eventowy

3. Wyposażenie i organizacja baru, podstawowy sprzęt barmański, sposoby posługiwania się, metody i technika pracy (8 godz. lekc.):

- rodzaje miar, jednostki
- szkło, pojemności i nazewnictwo
- shaker
- szklanice, kubki, crusher, muddler, squeezer itd.

4. Przygotowanie i serwowanie różnego rodzaju napojów w tym również wieloskładnikowych – techniki przygotowania (8 godz.lekc.):

- podstawy towaroznawcze
- zarys technologii napojów bezalkoholowych i alkoholowych
- podział alkoholi
- podział koktajli
- zasady komponowania napojów mieszanych, techniki miksowania
- receptury i ich teoretyczne oraz praktyczne zastosowanie
- sztuka dekoracji oraz prezentacji
- technika working flair oraz speed working w zarysie

5. Podstawowa wiedza na temat kawy, przygotowanie i podawanie kawy z zastosowaniem technik latte art (12 godz.lekc.)

- pochodzenie kawy, regiony upraw
- gatunki kaw, mieszanki kaw - charakterystyka, różnice
- rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki
- wypalanie i przechowywanie kaw
- zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego
- parametry i wykonanie prawidłowego espresso
- przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym: Americano, Cappuccino, Latte Machiato, Ice coffee, inne.
- wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami
- zasady spieniania mleka do różnych kaw
- dobór odpowiedniego szkła, wzorcowe serwowanie kaw
- malowanie na powierzchni kawy standardowych wzorów przy użyciu mleka lanego z dzbanka
- malowanie na powierzchni kawy standardowych wzorów pomocy szpikulca, wykałaczek,
- tworzenie worów z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku

Umiejętności, które uczestnik nabywa w procesie uczenia się :

- obsługuje gości/klientów w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższej jakości z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta
- nawiązuje kontakt z gośćmi/klientami stosując zasady komunikacji kontaktu werbalnego i niewerbalnego
- wskazuje zasady umiejętności wywierania dobrego pierwszego wrażenia
- profesjonalnie przyjmuje zamówienia
- przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe
- wymienia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania
- posługuje się podstawową wiedzą na temat kawy
- przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy, zna sposób jej przygotowania z zastosowaniem technik latte art
- charakteryzuje metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia
- wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach
- współpracuje z zespołem stosując profesjonalne zasady wyboru i oceny właściwych priorytetów
- wskazuje podstawowe zasady etyki zawodowej barmana/baristy

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Katarzyna Szczęsna

Instruktor Sztuki Barmańskiej/Baristycznej
Szkolenia barmańskie, baristyczne prowadzi od 2005 roku.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – instruktor, trener barmaństwa

05/2005 - 02.2018 Barman Service – dyrektor zarządzający i właściciel
Producent projektów gastronomicznych

Producent wydarzeń muzycznych, komercyjnych i kulturalnych

Instruktor Sztuki barmańskiej,

Trener Baristka, I Sommalier

02/2002 – 04/2005 Dobra Management – event manager, specjalista ds. gastronomii oraz

zarządzania personelem

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II st.

Manager Gastr.

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class



2 z 2

Tomasz Szczęsny

Instruktor sztuki Barmańskiej – Baristycznej

Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu

Szkolenia barmańskie, baristyczne prowadzi od 2006 roku.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – właściciel, instruktor, trener barmaństwa

07/2006 - 01/2016 - Barman Service – trener, manager gastronomii, instruktor sztuki barmańskiej

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor praktycznej nauki zawodu

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II ST.

Kelner/Barista – BarmanService

Manager Gastronomii – BarmanService

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class

Publikacje:

Materiały szkoleniowe Kurs barmański I st

Materiały szkoleniowe Kurs barmański II st

Kurs kelnerski i baristyczny

Artykuły Gastronomiczne i publikacje na portalach branżowych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej.

Materiały do części teoretycznej - Skrypty „Barman Service” oraz quizy, testy powtórzeniowe.

Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia.

Informacje dodatkowe

Po zakończeniu udziału w kursie uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie co najmniej 80%.

Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają certyfikat Barman/Barista wystawiony przez ICVC CERTYFIKACJA Sp. z o.o., który potwierdzi uzyskane kwalifikacje.

Szkolenie trwa 38 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min), tj. 28,5 godziny zegarowej.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

W przypadku zebrania się liczby uczestników większej niż 20 osób zostaną utworzone dwie grupy.

Zajęcia dla obu grup odbywać się będą równocześnie, w dwóch salach szkoleniowych, zgodnie z przedstawionym powyżej harmonogramem usługi.

Kurs w jednej grupie poprowadzi Tomasz Szczęsny, w drugiej grupie Katarzyna Szczęsna.

Adres

Wysoka

Wysoka

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa spełnia warunki BHP.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Monika Mazur

E-mail monika.mazur@britishschool.pl

Telefon (+48) 692 652 488